GELISOL

Gélatine moyennement hydrolysée en solution ou sous forme poudre

CLARIFICATION DES MOUTS BLANCS ET ROSES
COLLE POUR VINS FINS BLANCS, ROSES OU ROUGES

- **GELISOL** est une gélatine moyennement hydrolysée disponible en solution ou sous forme poudre. Sa structure moléculaire est caractérisée par des chaînes assez longues. C'est pourquoi, la concentration de la solution de **GELISOL** ne peut dépasser 100g/L de matières actives.
- L'homogénéité de la dimension des chaînes moléculaires est obtenue grâce à un procédé d'élaboration contrôlé. L'élaboration de **GELISOL** est effectuée dans nos unités de fabrication à partir d'une gélatine de base soigneusement sélectionnée. Son mode d'élaboration lui confère un haut degré de pureté et de stabilité.
- **GELISOL** est spécialement préparée pour l'œnologie. Sa densité de charge de surface est contrôlée ce qui lui confère une grande réactivité.
- **GELISOL** est une gélatine très polyvalente.

APPLICATION EN MOÛT

- Le moût de raisins blancs foulés contient couramment 20% de bourbes. La présence de ces bourbes est inhérente au travail fourni pour extraire le jus de raisin (foulage - égrappage - pressurage).
- Il est impératif d'éliminer ces bourbes le plus rapidement possible des moûts de qualité. Elles sont génératrices de faux goûts herbacés et de grossièreté des caractères organoleptiques du vin.
- Les moyens de séparation physique (centrifugation et filtration sous vide) peuvent être très largement améliorés ou même remplacés par un collage de clarification des moûts, soit par la méthode classique de sédimentation, soit par flottation.

CLARIFICATION PAR DEBOURBAGE STATIQUE

La clarification des moûts se fait en 3 phases :
1) Phase enzymatique : DEPECTIL CLARIFICATION dégrade les pectines et abaisse de la viscosité (durée de cette phase : 1 à 2 heures entre 15 et 20°C).
2) Coagulation : les micelles de colloïdes s'agglomèrent, grossissent et s'alourdissent
SILISOL + GELISOL forment un collage très énergique qui s'ajoute à la coagulation naturelle du moût.
3) Sédimentation : le volume et le poids des micelles formées font qu'elles tombent rapidement vers le fond.
Le moût se clarifie rapidement. Les bourbes se séparent du moût et se tassent au fond de la cuve. Le débourbage peut avoir lieu rapidement.

79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 **EPERNAY** cedex - FRANCE
Tél. : 03.26.51.13.50 Fax : 03.26.51.87.60 www.martinvialatte.com

CLARIFICATION PAR FLOTTATION DES MOUTS BLANCS ET ROSES

Le choix de la gélatine est déterminant pour réussir la clarification des moûts par flottation. Le paramètre fondamental est le poids moléculaire de la protéine, qui est directement proportionnel à sa densité de charges positives. En ce sens, **GELISOL** est une gélatine ayant une densité de charges élevée.
Pratique d'emploi, elle est très efficace pour la flottation, continue ou discontinue, grâce à sa grande capacité à fixer les particules indésirables et à favoriser la floculation des particules en suspension. Ces dernières seront ensuite entraînées vers le haut de la cuve grâce au gaz injecté.
Suivant les installations, l'ajout d'un adjuvant de collage tel que la bentonite (**ELECTRA**) ou le gel de silice (**SILISOL**) pourra être nécessaire afin de faciliter la floculation.
L'emploi préalable d'enzymes de clarification (**DEPECTIL CLARIFICATION** ou **PECTILYSE WHITE**) est absolument nécessaire au bon déroulement du processus de flottation. Elles permettent d'hydrolyser les pectines, conduisent à une baisse de viscosité et à la formation de particules de pectines chargées et réactives avec **GELISOL**.

APPLICATION SUR VIN

VINS ROUGES

GELISOL est une excellente colle pour vins rouges possédant une structure moyenne à forte et des tanins durs. Dans ce type de vin, **GELISOL** élimine les tanins durs et met en valeur la finesse, les arômes, le fruité et la rondeur.

VINS ROSES

GELISOL est une colle très bien adaptée pour la clarification et le collage des vins rosés. La dose de **GELISOL** doit être adaptée aux caractères organoleptiques recherchés. Dans le cas de vins rosés, peu astringents, pour lesquels l'effet clarifiant est principalement recherché, il est nécessaire d'associer **GELISOL** à du tanin (**TANIGAL**) ou à du sol de silice (**SILISOL**).

VINS BLANCS

Pour les vins blancs, **GELISOL** est un excellent clarifiant. Il doit obligatoirement être associé à un adjuvant de collage : tanin de châtaignier (**TANIXEL**), tanin de noix de galles (**TANIGAL**) ou sol de silice (**SILISOL**).

L'association **GELISOL-SILISOL** permet la clarification de la grande majorité des vins blancs ou rosés (même réputés difficiles).

CARACTERISTIQUES

GELISOL Liquide :
Gélatine en solution à 100g/L
Moyennement hydrolysée, stabilisée par du SO_2

GELISOL Poudre
Poudre jaune de gélatine pure

MODE D'EMPLOI

DOSES D'EMPLOI

CLARIFICATION des moûts blancs ou rosés : 4cL/hL à 15cL/hL de **GELISOL** suivant la charge du moût à clarifier, associés à **BENTONITE ELECTRA** (40g/hL à 100g/hL) et/ou à **SILISOL** (4cL/hL à 10cL /hL)
Utiliser préalablement des enzymes (**DEPECTIL CLARIFICATION** ou **PECTILYSE WHITE**) sur le moût (ajout sur le pressoir ou en sortie de pressoir).

FLOTTATION

- **DEPECTIL CLARIFICATION** ou **PECTILYSE WHITE** : 1g/hL à 2g/hL.
- **GELISOL** : 5cL/hL à 15cL/hL.
- **ELECTRA** : 20g/hL à 80g/hL + **SILISOL** : 2cL/hL à 6cL/hL.

- **Vins blancs ou rosés** : 2cL/hL à 5cL/hL de **GELISOL** associés à 2cL/hL à 5cL/hL de **SILISOL** ou 4g/hL à 8g/hL de tanin**.**
- **Vins rouges** : jusque 15cL/hL suivant l'astringence à éliminer et la souplesse désirée.

◆ **GELISOL Poudre** : préparer une solution à 100g/L dans de l'eau froide puis traiter aux doses préconisées ci-dessus.
Utiliser cette solution dans la journée. Pour une conservation plus longue, ajouter 3g/L de SO_2 à la solution.

MODE D'EMPLOI POUR LA CLARIFICATION DES MOÛTS

CLARIFICATION STATIQUE

- Diluer la quantité nécessaire de **SILISOL** ou de bentonite **ELECTRA** dans 10 fois son volume d'eau.
- L'incorporer au moût, à traiter, au cours d'un remontage.
  L'utilisation d'une pompe doseuse ou d'un **DOSACOL** est vivement conseillée afin d'obtenir une bonne homogénéité.
- Effectuer ensuite, de manière analogue, le collage avec **GELISOL,** dilué, au préalable, dans de l'eau froide.

La floculation est rapide. Dans le cas d'une clarification, une parfaite sédimentation des lies peut être obtenue après une semaine de repos.

CLARIFICATION PAR FLOTTATION

- Sur la vendange dans le pressoir, ajouter **DEPECTIL CLARIFICATION** ou **PECTILYSE WHITE**.
- Ajouter **GELISOL** lors du remplissage de la cuve avec une pompe doseuse ou un **DOSACOL** (raccord de collage)
- Incorporer simultanément **ELECTRA** et éventuellement **SILISOL**.

MODE D'EMPLOI POUR LE TRAITEMENT DES VINS

UTILISATION DE GELISOL EN ASSOCIATION :

- **Avec SILISOL :**
- Diluer la quantité nécessaire de **SILISOL** dans 10 fois son volume de vin.
- L'incorporer au vin, à traiter, au cours d'un remontage.
- Effectuer ensuite, de manière analogue, le collage avec **GELISOL** dilué, au préalable, dans de l'eau froide.
- La floculation est rapide. Une parfaite sédimentation des lies peut être obtenue après une semaine de repos.
- **Avec TANINS :**
- Pour les vins blancs, peu tanniques, un tanisage est indispensable. Les proportions sont généralement les suivantes:
  - 1 g de **TANIXEL** ou 2 g de **TANIGAL** pour 1 cL de **GELISOL**
  - Incorporer impérativement le tanin la veille du collage.

UTILISATION DE GELISOL SEUL

- Incorporer **GELISOL** directement au vin à traiter au cours d'un remontage.
  Dans tous les cas, l'utilisation d'une pompe doseuse ou d'un **DOSACOL** (raccord de collage) est vivement conseillée afin d'obtenir une bonne homogénéité.

CONDITIONNEMENT

- **GELISOL Liquide :**
  - Flacon de 1L - carton de 15 x 1L
  - Bidon de 5L - carton de 4 x 5L
  - Jerrican de 10L
  - Jerrican de 20L
  - citerne de 1000L

- **GELISOL Poudre**
  - Sachet de 1kg - carton de 20 x 1kg

QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages de **GELISOL,** permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)
- Sécurité – environnement : la manipulation de **GELISOL** ne présente aucun danger pour l'utilisateur.
  Cependant, pour les personnes qui y sont sensibles, la forme liquide de ce produit contient environ 4g/L de SO_2
  Se référer à la fiche de donnée de sécurité disponible sur notre site Internet.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- Emballage plein, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur. Hors gel.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.
Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.
Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.